



PETITS ROUGETS EN GELEE

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Cette façon de préparer le rouget, quoique fort simple, fournit un plat très fin et très joli. Il est surtout indiqué pour le déjeuner ; mais on peut aussi le servir comme rôt froid à la fin du dîner.

Il ne s'agit point ici du poisson à grosse tête, plus ou moins rouge, dont les deux variétés, le grondin et le *rouget-grondin*, sont souvent, à tort, appelées rouget. Le rouget, encore nommé petit rouget de la Méditerranée, ou rouget-barbet, à cause de ses moustaches, a la forme de la truite de rivière ; il est un peu moins effilé. Il est d'un beau rouge écarlate. C'est un poisson d'une grande finesse. Le rouget de la Méditerranée, dont le poids varie, en général, de 100 à 200 grammes, est plus délicat que celui de l'Océan, appelé rouget vendangeur, lequel atteint couramment 300 grammes et a un goût très accentué, qui ne plaît pas à tout le monde.

Proportions

Pour 4 personnes :

2 rougets de 175 à 200 gr. ou 4 rougets d'environ 125 grammes ;

1 œuf cuit dur ;

1 cuillerée de persil haché.

POUR LA GELEE

1 kil., environ, de poisson, grondin, ou raie, ou congre, ou carpe ;

1 litre d'eau ;

1 décil. de vin blanc ;

15 gr. de sel ;

1 brindille de thym ;

1/2 feuille de laurier ;

50 gr. environ d'oignon, soit 1 oignon moyen ;

150 gr. de carotte, soit 1 belle carotte ;

2 blancs d'œuf et leurs coquilles.

Le court-bouillon

Deux heures d'avance, je prépare le court-bouillon qui donnera la gelée, et dans lequel je ferai cuire les rougets.

Si l'on achète son poisson sur place, on obtient à bon compte du marchand des têtes de poisson qui renferment beaucoup de gélatine : têtes de cabillaud, de colin, de congre. Deux têtes un peu fortes suffisent pour nos proportions.

A défaut, on emploiera environ 1 kilo de grondin, raie ou congre, ou encore, de la carpe. Cette dernière donne beaucoup de gelée, et très vite. Pour l'extraire à peu près complètement, il suffit de faire bouillir un quart d'heure par livre. La carpe reste donc bonne, et on peut la manger froide avec une mayonnaise ou une tartare. Les autres poissons, au contraire, doivent bouillir environ une heure et demie, et, dès lors, leur chair ne vaut plus grand' chose.

Je mets le poisson dans une casserole de dimension convenable pour qu'il baigne dans la quantité d'eau indiquée, j'y verse 1 litre d'eau, trois quarts de litre seulement si j'emploie de la carpe. J'ajoute l'assaisonnement, l'oignon et la carotte

coupés en rouelle. Toutefois, si je veux décorer plus tard avec la carotte, je la laisse entière.

Je fais bouillir tout doucement, comme un pot-au-feu, la casserole couverte, pendant une heure et demie à deux heures — une demi-heure, seulement, si c'est de la carpe. Finalement, le liquide doit être réduit à environ, 4 décilitres.

Je passe alors le bouillon à travers une passoire fine. Il va me servir pour cuire les rougets. Je mets la carotte de côté pour le décor.

Pour cuire les rougets

On peut ne pas vider le rouget. En ce cas, j'enlève seulement les ouïes. Puis je racle avec soin les écailles qui sont d'ordinaire très fines, je coupe les nageoires, les barbes, et je rogne très légèrement la queue.

Je range les poissons dans une casserole les uns à côté des autres, je verse dessus le court-bouillon passé et froid, et je fais chauffer doucement. A première ébullition, je couvre la casserole, et je la retire sur le coin du fourneau, de manière que le court-bouillon reste aussi chaud que possible, sans bouillir. Je laisse ainsi les rougets « pocher » pendant une dizaine de minutes; c'est suffisant, ce poisson cuisant très vite. On le mange souvent mauvais parce qu'on le cuit trop : il se fend, se lave, perd son goût et sa fermeté.

Dès que les rougets sont cuits, je les égoutte et, pendant qu'ils refroidissent, je clarifie le court-bouillon qui formera la gelée.

Pour clarifier la gelée

Je mets dans une casserole un peu haute : le court-bouillon froid, le vin blanc, les blancs d'œuf légèrement delayés avec 2 ou 3 cuillerées du court-bouillon, et les coquilles brisées. Je pose la casserole sur le feu, et je chauffe doucement, en remuant

tout le temps le mélange avec le fouet en fil de fer. Il faut répartir le blanc d'œuf dans toute la masse, afin qu'il se coagule en une infinité de petits morceaux, au lieu de se prendre en masse. Dès que le liquide monte comme du lait, je retire du feu et je passe immédiatement.

Il est indispensable, pour obtenir une gelée claire, de la passer à travers un torchon en tissu assez serré; l'étamine ou la mousseline donnerait un résultat insuffisant. Je trempe d'abord le torchon dans l'eau tiède et je le presse bien; cela a pour effet de resserrer les mailles du tissu et d'empêcher la gelée de s'y coller. J'étends le torchon au-dessus d'un récipient quelconque et j'y verse toute la gelée sans brusquerie. Je laisse couler naturellement, *sans presser*, sinon la gelée serait trouble.

Souvent la première gelée qui passe n'est pas absolument claire; en ce cas, il suffit, au bout de deux ou trois minutes, de verser sur le torchon le liquide qui a déjà passé.

Il est bon d'opérer le filtrage pas trop loin du feu, dans un endroit assez chaud, car, à mesure que la gelée refroidit, elle épaissit et passe plus difficilement.

Pour dresser

Je ne dresse les rougets que lorsqu'ils sont parfaitement froids, et que la gelée est sur le point de prendre.

J'emploie un plat long. S'il n'y a que 2 rougets, je les pose l'un contre l'autre, dos à dos. S'il y en a 4, je les pose en travers du plat, en biais, tous dans le même sens, et se touchant presque.

Je prends un œuf cuit dur, bien froid; je sépare le blanc du jaune, et je les passe au tamis. Tout autour des rougets je forme un cordon de jaune; puis, au-dessus, en allant vers le bord du plat, un cordon de blanc; puis, enfin, un cordon de persil hâché.

Avec une petite cuiller, je verse un peu de gelée à la surface des rougets. Il faut d'abord y aller très doucement, afin que la gelée, en coulant sur les poissons, vienne peu à peu couvrir l'œuf et le persil sans les délayer. J'attends que cette gelée soit prise avant d'en ajouter d'autre. Et je continue ainsi avec grandes précautions jusqu'à ce que le cordon d'œuf et de persil soit emprisonné dans une couche de gelée. Je puis alors y aller plus rapidement.

Quand toute la gelée est versée, je la laisse bien raffermir au frais.

Je puis découper la carotte du court-bouillon en rondelles avec lesquelles je décote le bord du plat, en alternant avec des rondelles de cornichon.

MAZARIN.



POTAGE AUX ÉPINARDS

AU

TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER

Hachez grossièrement une bonne poignée d'épinards nouveaux. Faites-les fondre avec un morceau de beurre à feu doux, mouillez de l'eau chaude en quantité nécessaire au potage. Laissez bouillir une dizaine de minutes. Ajoutez une faible proportion de Tapioca-bouillon. Assaisonnez d'une pincée de muscade, et servez avec de tout petits croûtons frits. Une cuillerée de crème double ajoutée au dernier moment fait très bien.

Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris (voir la liste dans le dernier numéro du POT-AU-FEU). Pour la Province, s'adresser au Dépôt Central.

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90
En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 »
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages.. 2 »

Remise de 10 o/o sur tout achat de 16 fr. aux bonnées du Pot-au-Feu.



Soufflé au Citron

LE plus difficile, dans la confection d'un soufflé, c'est l'appréciation du degré de cuisson nécessaire.

La pratique seule peut la fournir; il faut aussi bien connaître la façon de diriger son four et avoir l'habitude de ce four qui chauffe plus ou moins dans des conditions souvent différentes.

La recette que nous donnons aujourd'hui a ce très grand avantage de fournir un soufflé qui ne « retombe » pas trop vite dès qu'il est sorti du four. Ce soufflé doit être très moelleux, très léger, tout en se tenant. Sa préparation est fort simple, exécutable en toutes saisons, et partout.

Proportions

Pour 6 personnes :

60 gr. sucre en morceaux ;
30 — farine ;
30 — beurre ;
30 — écorce de citron confit ;
2 décilit. de lait ;
3 œufs ;
1 citron ;
Pincée de sel.

Temps nécessaire : 1 h. 1/4.

RÉSUMÉ

Citronner le sucre. Fondre dans le lait. Faire une bouillie avec le lait, farine, beurre.

Ajouter hors du feu les jaunes d'œuf, le citron confit, les blancs en neige. Verser dans un plat creux beurré.

Cuire 30 à 35 minutes à four doux. Poudrer de sucre pour caraméliser avant de sortir du four.

Pour citronner

Posez votre sucre. Frottez-le sur le citron, à la façon d'une râpe, de manière à imprégner le sucre de tout l'arome contenu dans l'écorce du citron. Vous aurez choisi ce citron de préférence avec une grosse peau bien gonflée, parce qu'elle contient ainsi plus de jus. Il faut donc, pour ce travail, un citron bien frais et entier. C'est surtout en frottant les angles des morceaux de sucre qu'on obtient un bon résultat; ne vous inquiétez pas de la teinte plutôt sale que prend le sucre forcément, après cette opération; il ne peut en être autrement. Quand le sucre est bien citronné, l'écorce du citron doit avoir pris une teinte beaucoup plus pâle; elle doit ne plus offrir aucune aspérité, et être absolument mate. On se rend compte, du reste, en frottant un morceau de sucre propre dessus, s'il en sort encore quelque chose.

Rien ne peut remplacer l'arome du citron fourni de cette manière. Le jus même du citron n'est pas utilisé.

Quand tout le sucre est citronné, mettez-le dans une petite terrine et versez dessus la quantité du lait nécessaire pour le couvrir, soit un décilitre. Laissez s'imbiber et fondre 7 ou 8 minutes. Après quoi, avec une cuiller de bois, vous écrasez le sucre pour achever de le fondre et de le mélanger parfaitement. Ajoutez alors le reste du lait, et préparez votre bouillie.

La bouillie

Prenez une casserole en cuivre étamé d'une contenance d'environ 1 litre. Mettez-y la farine, une pincée de sel. Délayez cette

farine avec le lait, en prenant les précautions d'usage. C'est-à-dire que vous ne versez d'abord que la valeur *au plus d'une cuillerée de lait*. Puis, avec une cuiller de bois, vous délayez la farine qui doit absorber le lait sans faire de grumeaux. Ajoutez une nouvelle faible cuillerée; délayez en travaillant vivement, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le mélange soit assez coulant et lisse pour qu'on puisse ajouter le reste du lait, en une seule fois. C'est le premier décilitre qui est le plus long à délayer.

Ajoutez alors tout le beurre, posez la casserole sur un feu modéré, et ne cessez pas de tourner vigoureusement avec votre cuiller de bois, jusqu'à ce que le tout forme une bouillie très épaisse, bien unie, plutôt une pâte qu'une bouillie, à proprement parler. Ce n'est pas au point de la pâte à choux, qui doit pouvoir être ramassée en tas dans la casserole, sans s'étaler, mais c'est bien plus épais et consistant que la bouillie qu'on sert en potage. Il faut 4 ou 5 minutes pour cela, tout au plus.

Retirez la casserole du feu, et cassez un à un les jaunes d'œuf, dont vous séparez les blancs à mesure dans une terrine assez grande pour les y fouetter ensuite à l'aise.

A mesure que vous ajoutez un jaune d'œuf, délayez la pâte en la travaillant fortement en tous sens avec la cuiller de bois. Et surtout, soulevez beaucoup la cuiller pour soulever en même temps la pâte et lui faire absorber le plus possible d'air. C'est ce qui fait les pâtes légères. Bien entendu, cette pâte doit être parfaitement lisse, sans aucun grumeau. Ajoutez alors l'écorce de citron coupé en tout petits morceaux de 2 millimètres environ, presque hachés.

Avant de fouetter les blancs d'œufs, qui ne doivent jamais attendre, préparez le plat.

Le plat

Il faut un plat creux, allant au feu, en porcelaine ou en métal quelconque, mais assez convenable aussi pour être présenté sur la table. On fait pour cela maintenant des caisses rondes, en porcelaine, dites caisses à soufflés qui sont parfaitement appropriées à cette double nécessité de résister au feu et de faire bon effet sur la table. Comptez sur une contenance d'environ $3/4$ litre, car cette bouillie monte beaucoup.

Beurrez plat ou caisse en étalant le beurre aussi bien au fond que sur les côtés, avec gros comme une noisette de beurre dont vous barbouillez le plat chauffé, avec le bout du doigt ou le pinceau.

Les blancs d'œufs

Battez les blancs d'œufs en neige assez ferme pour qu'on y puisse poser une petite cuiller.

Comme l'introduction des jaunes d'œuf a suffisamment refroidi la petite quantité de bouillie, tant par leur fraîcheur que par le travail de la cuiller qui a refroidi la bouillie, nous pouvons, sans crainte de liquéfier les blancs d'œufs en neige, les ajouter maintenant.

Mélangez-les avec les précautions d'usage. C'est-à-dire que vous en prenez seulement le tiers ; que vous l'ajoutez à la bouillie, et que vous les mélangez avec une spatule en bois ou une carte un peu forte, de manière à envelopper les blancs dans la bouillie où ils se mélangent en quelques coups de spatule. La première partie des blancs n'est pas très facile à mélanger légèrement, comme il convient, parce que la bouillie est encore très épaisse ; mais la seconde et la troisième partie sont beaucoup plus faciles à mélanger. En quelques coups de spatule c'est fait. Si l'on « touille » si l'on tripote trop avec la spatule, les

blancs retombent et le soufflé n'est plus aussi léger.

Il est même mieux de ne pas faire tout ce mélange dans la casserole qui est bien petite pour cela. Mais il ne faut pas non plus verser la bouillie dans les blancs, parce que c'est la bouillie qui doit envelopper les blancs pour que le mélange soit parfait. Le mieux serait donc, avant d'opérer le mélange des blancs, de verser la bouillie dans une terrine quelconque ; on peut, une fois les blancs fouettés, les faire glisser sur une assiette, et les remplacer par la bouillie. Cela simplifie l'emploi des ustensiles nécessaires.

J'insiste sur ce mélange des blancs d'œuf, parce que, dans les soufflés, il a une importance presque capitale. On doit passer la spatule sous la pâte, de façon à ramener le fond par dessus ; puis on fend la pâte au milieu, toujours en passant la spatule sur le fond de la terrine, et, du même coup, on ramène tout sens dessus dessous. Il faut de larges coups, prompts, et très peu répétés.

Le mélange étant fait, il faut, tout de suite, mettre au four.

Versez le mélange dans le plat beurré, en faisant tomber d'un seul bloc, c'est-à-dire d'une seule coulée, sans interrompre ; sans cela, on a des vides qui se produisent à la cuisson. Donnez deux ou trois coups avec le plat sur la table pour tasser, et mettez au four.

Le four

Pour les soufflés il faut une bonne chaleur douce venant plutôt *de dessous*, afin que la surface ne fasse pas croûte, même très mince, au début, ce qui empêche la pâte de monter. Donc évitez tout coup de chaleur brusque, surtout venant d'en haut. Certains cuisiniers, même, réchauffent leur plat avant de le glisser au four, en le posant pendant une minute sur le fourneau.

Comptez, pour ce soufflé, sur 30 à 35 minutes de cuisson. Il doit beaucoup monter, et, 5 minutes avant de servir, il faut le glacer. A ce moment, la surface, sans faire précisément croûte, s'est solidifiée assez pour supporter le sucre en poudre.

Saupoudrez-en très légèrement la surface du soufflé, sans le trop sortir du four, car il faut éviter les alternatives de chaud et de froid. A ce moment, pour colorer le soufflé, il faut de la chaleur venant de dessus. Surélevez le plat en le posant sur un gril, une brique, ou un moyen quelconque, de façon à le rapprocher le plus possible du haut du four, là où passe la forte chaleur.

Le soufflé est généralement à point quand il cesse de monter. Pour en être très sûr, on peut y enfoncer une aiguille à brider, elle doit sortir sans que la pâte s'y attache. Servez tout de suite.

Observations

Il faut surveiller le soufflé pendant qu'il est dans le four, sans craindre qu'en ouvrant la porte, cela le fasse retomber, ainsi que le prétendent quelques personnes. Naturellement il ne faut pas laisser la porte trop longtemps ouverte, mais on prend le temps de tourner le plat, de le changer de place, etc., sans inconvénient.

LA VIEILLE CATHERINE.

LES CAFÉS CARVALHO

Nous sommes au siècle des falsifications; il faut donc signaler les produits sains et purs, surtout quand ils font partie de l'alimentation universelle.

Les Cafés Carvalho sont de ces produits-là : arôme exquis, pureté absolue, ils ont tout. En vente, *par boîtes cachetées*, 85, rue de Turbigo, 26, rue Cadet, et partout. Bien exiger le nom, la marque et la signature sur chaque boîte.



* Menus *

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES
POULET SAUTÉ ARCHIDUC
ROUGETS EN GELÉE
SALADE RUSSE
BRIOCHE A LA VIENNOISE

POTAGE PRINTANIER
PETITS SOUFFLÉS AUX CREVETTES
BŒUF A LA MODE
POULET ROTI
HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE
FLAN D'ORANGES

ŒUFS EN COCOTE
ROGNONS SAUTÉS AU VIN BLANC
ROSBIF FROID ET SALADE
CRÈME AU CHOCOLAT EN PETITS POTS

POTAGE D'ALOSE AUX HERBES
ALOSE AU COURT-BOUILLON
TIMBALE DE MACARONI
CRESSON EN ÉPINARDS
SOUFFLÉ AU CITRON

ŒUFS A LA COQUE
CERVELLES AUX POINTES D'ASPERGES
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
SOUFFLÉ A LA VANILLE

PETITE MARMITE
BARBUE A LA HAVRAISE
COTELETTES DE VEAU A LA ZINGARA
GIGUE DE PRÉ SALÉ ROTIE
PURÉE DE HARICOTS
PRALINÉ A LA CRÈME

ARTICHAUTS A LA TRÉSORIÈRE
FILETS DE SOLE MARGUERY
RUMSTEACK GRILLÉ
POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES
CRÊPES SUZETTE

POTAGE SAINT-GERMAIN
TIMBALE DE FILETS DE SOLES A LA JOINVILLE
JAMBON AUX ÉPINARDS
FRICASSÉE DE POULARDE
CANETONS ROUENNAIS FARCIS
ASPERGES EN BRANCHES SAUCE MOUSSELINE
GLACE PRALINÉE

L'EXTRAIT **LIEBIG** est INDISPENSABLE
dans
VIANDE TOUTE BONNE CUISINE



Cervelles de Mouton

AU POINTES D'ASPERGES

POUR les personnes âgées, pour celles qui ont l'estomac délicat ou un petit appétit, les cervelles constituent une grande ressource, à condition que leur apprêt ne comporte pas un assaisonnement échauffant et trop condimenté. En cette saison, les pointes d'asperges sont tout indiquées comme garniture. La recette que nous donnons offre l'avantage d'être très facile et d'exécution rapide. On peut ainsi préparer un petit plat très bon, très soigné pour une ou deux personnes à part, ce qui est souvent une nécessité dans les maisons nombreuses.

Proportions

Pour 2 ou 3 personnes :
 3 cervelles de mouton ;
 3 décilitres de jus léger ou de bon bouillon ;
 15 gr. de farine ;
 30 — de beurre ;
 1 jaune d'œuf ;
 1 bottillon de petites asperges vertes, donnant environ 100 grammes d'asperges net ;
 Pincée de muscade.
 Temps nécessaire : 1 heure.

RÉSUMÉ

Echauder les cervelles, les éplucher, les blanchir. Les cuire dans le jus. Faire un petit roux ; le mouiller de jus de cuisson. Lier avec jaune d'œuf. Ajouter les asperges cuites à part à l'eau bouillante. Verser sur les cervelles.

Les cervelles

Achetées très fraîches, elles doivent être mises immédiatement à tremper à grande eau fraîche, et cela le plus longtemps possible, afin de les débarrasser du sang. Cette eau doit être changée dès qu'elle rougit, et il faut y remuer un peu les cervelles pour les aider à bien dégorgier.

Une heure à peu près avant de les mettre à cuire, jetez-les dans de l'eau chaude au point d'y pouvoir très facilement tenir la main. Ceci a pour but de raffermir assez les cervelles pour pouvoir les nettoyer de leur pellicule et de leurs filaments sanguins. Si l'eau est trop chaude, elle caille le sang qui y reste encore, et les cervelles ne sont pas blanches. Laissez tremper sept ou huit minutes. Egouttez les cervelles, et, avec la pointe d'un petit couteau, enlevez tous les filaments de sang et la pellicule. On supprime généralement le cercelet ; c'est cette partie séparée qui figure deux petits groupes, comme deux toutes petites cervelles, à l'extrémité de la cervelle même. Cependant cette partie n'est pas mauvaise du tout. C'est donc affaire de goût et d'économie. Quand les cervelles sont nettoyées, remettez-les dans de nouvelle eau fraîche pour achever de les nettoyer.

Il faut, pour enlever la pellicule et les filaments, beaucoup de soin et de précautions, afin de ne pas écraser les cervelles en bouillie, ce qui se produit trop facilement.

Pour blanchir

Mettez les cervelles dans une casserole, couvrez-les d'eau froide, qu'elles y bai-

gnent bien, avec, pour un demi-litre d'eau, 5 gr. de sel.

Posez sur feu très modéré; si le feu est trop fort, l'eau vient à bouillir trop vite et les cervelles n'achèvent pas de dégorger, c'est-à-dire qu'elles ne produisent pas une écume suffisante, et, alors, elles ne sont pas bien blanches.

Dès que l'eau a seulement *l'air de vouloir bouillir*, retirez tout de suite la casserole du feu, et, immédiatement aussi, enlevez les cervelles que de nouveau vous mettez dans l'eau fraîche. Egouttez-les. Rincez bien la casserole, et remettez-les dedans. Versez alors par dessus le bouillon ou jus indiqué, toujours absolument dégraissé.

Posez sur un feu toujours modéré, et, quand le liquide a commencé à bouillir, retirez tout de suite sur feu très doux. Couvrez la casserole et laissez seulement *mijoter*, sans bouillir franchement, pendant *un quart d'heure*.

Egouttez alors les cervelles que vous tenez au chaud et couvertes sur une assiette. Passez le liquide de cuisson à travers la passoire en étamine métallique.

Préparez la sauce.

La sauce

Prenez une petite casserole, de la contenance d'un peu plus d'un demi-litre; dans une casserole trop petite on délaie difficilement les sauces quand il faut les travailler avec la cuiller.

Mettez-y la farine et la moitié du beurre indiqué, soit 15 gr. de chaque pour nos quantités. Posez sur feu modéré, mélangez avec la cuiller de bois à mesure que le beurre fond, et laissez cuire 2 ou 3 minutes *sans prendre couleur du tout*.

Vesez alors sur ce petit roux blanc les bouillon de cuisson des cervelles, par petites quantités, en délayant fortement à mesure. Le petit fouet en fil de fer étamé

est bien préférable à la cuiller de bois pour obtenir un mélange très lisse, très uni. Ayez soin de ne pas verser le fond du liquide s'il est un peu trouble. Tout ceci n'a pas besoin d'être fait sur le feu même; on opère sur le coin du fourneau.

Ramenez ensuite la sauce sur le feu, et, sans cesser de la tourner avec le fouet ou la cuiller, faites-la chauffer jusqu'à l'ébullition. Retirez du feu pour la lier, dès qu'elle a commencé à bouillir.

La liaison

Cassez le jaune d'œuf dans une tasse; délayez-le bien avec une fourchette. Puis ajoutez-y, une à une, trois ou quatre cuillerées de votre sauce, toujours en tournant et en délayant parfaitement.

Reversez alors cette sauce à l'œuf dans votre casserole de sauce, toujours tenue hors du feu. Remettez-la sur un feu très modéré, et ne cessez pas de tourner pendant ce temps avec la cuiller ou le fouet. Je répète que c'est le travail qui fait ce genre de sauce lisse et légère. Assaisonnez de muscade, poivre, et sel s'il est besoin. Il faut que la sauce bouille à peine une minute, mais qu'elle bouille vraiment; sans cela elle garderait un goût d'œuf cru, et de plus, l'œuf pourrait se détendre et en changer la consistance.

Dès qu'elle a jeté quelques bouillons elle est à point. Il n'y a plus qu'à y ajouter le reste du beurre, hors du feu, et les petits morceaux d'asperges. On garde les têtes à part.

Si le tout doit attendre, on met les morceaux d'asperges dans la sauce d'abord, et l'on pose dessus le beurre qui en s'étalant en huile empêche la formation d'une peau sur la sauce. On tient alors la casserole au bain-marie bien chaud. Au moment de servir, il n'y a qu'à donner quelques coups de cuiller pour bien mélanger le beurre fondu dans la sauce.

Pour servir

Posez dans le plat de service chauffé les cervelles tenues bien au chaud de leur côté. Versez dessus la sauce et dressez les petits bouquets d'asperges la tête en l'air, sans être recouverts de sauce, en les faisant tenir entre les cervelles.

Observations

Si l'œuf prenait une apparence suspecte, qu'il se formât de petits filaments jaunes, indiquant un mélange imparfait, il faudrait simplement passer la sauce à travers la passoire d'étamine métallique, en frottant, pour aider, avec le dos d'une cuiller.

Si la sauce était un peu trop épaisse, ayant trop longtemps chauffé, vous la remettez au point avec une ou deux cuillères de bouillon chaud.

LA VIEILLE CATHERINE.**POUR CUIRE LES ASPERGES VERTES**

Ce sont de petites asperges vertes, spéciales surtout pour les garnitures qu'on emploie.

Grattez très légèrement les asperges pour enlever les petites feuilles qui, en se détachant à la cuisson, forment bouillie et salissent la sauce ensuite. Ne les coupez pas; l'asperge étant verte de sa tige à la pointe, vous ne pouvez à vue d'œil apprécier ce qui est bon à manger, et vous risquez d'en couper trop ou pas assez. Tenez l'asperge avec la main gauche, puis de la main droite, prenez en l'extrémité, du côté de la pointe, et courbez-la jusqu'à ce que la branche casse. Elle casse juste à l'endroit où elle cesse d'être mangeable.

Lavez à l'eau fraîche les asperges, et laissez-les même un peu tremper afin de les débarrasser de leur sable.

Coupez ensuite l'extrémité des pointes à une longueur de 3 centimètres environ, et réunissez-les en petits bottillons que vous

liez d'un ou deux tours de fil de cuisine. Soit 3 bottillons pour ces quantités. De cette façon vous retrouvez aisément les pointes pour en former les bouquets qui ornent le plat, et de plus, étant réunies, elles ne cuiront pas plus vite, dans l'eau bouillante, que le reste qui est plus dur, mais est enveloppé de toutes parts par la chaleur du liquide.

Coupez ensuite le reste des branches en petits morceaux de pas même un centimètre de long; il faut que ce soit comme de gros pois frais, ces petits morceaux.

Ayez de l'eau bouillante dans une casserole qui, de préférence ne soit pas étamée, l'étain nuisant à la verdeur des légumes frais. Si même on les veut très verts, on les fait bouillir dans un poêlon d'office, en cuivre non étamé; le cuivre leur conserve une très belle teinte.

Salez légèrement l'eau, 5 gr. par litre, et quand elle est en pleine ébullition, jetez-y les asperges. *Ne couvrez pas la casserole*, toujours pour la verdeur des légumes, et ceci s'applique aussi bien à tous les légumes verts en général, haricots, petits pois, etc. Continuez l'ébullition très soutenue, ce qui est encore une condition nécessaire. Laissez bouillir 10 minutes, et égouttez-les dès qu'elles sont cuites. Si vous les laissez dans l'eau chaude, elles jauniraient. Pour les tenir au chaud, vous pouvez les laisser dans la passoire posée sur la terrine au-dessus de leur eau de cuisson, et mettre un couvercle sur le tout. De cette manière, elles ne se refroidissent pas.

Il n'y a plus qu'à les ajouter dans la sauce au moment indiqué.

LA VIEILLE CATHERINE.


BOUTEILLES-BOUCHONS
ÉDARD
 ARTICLES DE CAVE
 (Téléph. 702.39) 26, 28, r. du Dragon



A TRAVERS L'EXPOSITION

L'affirmation du gouvernement que l'Exposition serait inaugurée le 15 avril n'impliquait point qu'elle serait prête : on peut inaugurer tout ce que l'on veut. Et M. Picard, après avoir affirmé que, le 14 avril au soir, il n'y aurait plus un ouvrier sur les chantiers, oubliait d'ajouter qu'on en verrait reparaitre cinq ou six mille le mardi seize. Toutes les déclarations officielles ou diplomatiques doivent « s'interpréter ».

Cela dit, je me plais à reconnaître que tout sera bientôt au point. Du 1^{er} au 5 mai, les galeries des Invalides du Champ de Mars seront meublées, et, au Trocadéro, la couleur coloniale sera complète. Sauf quelques trous, d'intérêt secondaire, l'ensemble sera terminé vers le 15 mai.

*

Les restaurants sont nombreux et, topographiquement, bien répartis.

On en compte deux ou trois aux Invalides, une vingtaine au Champ de Mars, autant sur les bords de la Seine et au Trocadéro. Il y a deux établissements Duval : l'un tout en haut du Champ de Mars, derrière l'ancienne Galerie des Machines, au coin de l'avenue de Suffren ; l'autre sur le quai Debilly, près du pont d'Iéna.

On ne verra guère de restaurants noyés dans la verdure. M. Picard ayant dû considérer la verdure comme du terrain et de l'argent perdus, a réduit les bosquets de la Tour Eiffel à leur plus simple expression. Néanmoins, on pourra dîner sans doute avec plus de fraîcheur et moins de poussière qu'en 1889, car tous les sous-sols des pavillons étrangers élevés en contre-haut du quai d'Orsay ont été aménagés en restaurants. Lorsqu'une mouche tombera dans notre verre, nous pourrions presque, d'une chiquenaude, la jeter dans la Seine. Même disposition sur une partie de la rive droite.

Naturellement, un grand nombre de restau-

rants sont dits « étrangers ». Est-il besoin de dire que cet exotisme, comme dans les expositions précédentes, est assez superficiel ? Nous savons depuis longtemps que les cuisines étrangères offrent peu de spécialités s'harmonisant avec le goût français, et le Monsieur qui s'attendrait à manger sur les bords de la Seine des choses aussi succulentes qu'extraordinaires, ne serait pas précisément dans le train. Il faut songer, du reste, que les meilleurs produits gastronomiques de certains pays sont souvent d'un transport fort difficile. Et si M. Henri Moser, commissaire général de la Bosnie, s'est engagé à nous faire servir quelquefois des écrevisses de Fezero, il aurait beaucoup de peine à nous offrir chaque jour des sterlets du Volga ou des truites du lac Balaton.

Enfin, les Paganini de la cuisine internationale semblent eux-mêmes avoir compris qu'il est prudent de multiplier les cordes de leur violon. Tel, par exemple, un restaurant espagnol qui nous promet de la bière *Tourtel*, des sardines de Nantes et de l'orfèvrerie du boulevard de Strasbourg. De même, on peut lire sur le quai d'Orsay cette enseigne idéale : *Brasserie Norvégienne : bière de Munich*.

*

Les prix sont assez variés, mais, en général, relativement raisonnables.

Le long des galeries du Champ de Mars, j'ai aperçu une taverne où le déjeuner est coté 3 fr. 50, le dîner 4 francs. Près de la tour Eiffel, au restaurant-brasserie Kammerzell, de Strasbourg, la portion de jambon coûte 80 centimes, le rosbif, 1 fr. 25, le bock, 40 centimes.

Quai d'Orsay, au restaurant norvégien, le bifteck norvégien ou le rumsteak aux pommes vaut 1 fr. 80 : la sole norvégienne, 2 fr. 60 ; la demi-bouteille de vin ordinaire, 1 fr. 20. Pont d'Iéna, au Cabaret de la Belle Meunière : déjeuner, 4 francs ; dîner, 5 francs.

Au Trocadéro, *Restaurant Russe* et *Restaurant Chinois* : déjeuner, 4 fr. ; dîner, 6 fr. ; 1/2 bouteille de vin, 1 fr. 75. Jusqu'à présent les menus sont essentiellement parisiens, mais il est probable qu'on les agrémentera. En tout

cas, dès maintenant, on est servi par des moujicks d'origine et par des Chinois authentiques. Je souhaiterais la même couleur locale au thé indien d'en face où l'on a emmaillotté dans de somptueux costumes de soie de pauvres filles de Montrouge ou de Belleville qui s'y trouvent — c'est le cas de le dire — singulièrement dépayssées. Le génie britannique ne saurait-il concilier les exigences de la vertu avec le souci de l'esthétique ?

*

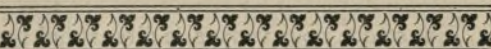
Des économistes distingués — comme tous les économistes — sont en train de calculer ce qu'il en coûtera à une seule personne pour voir toutes les attractions payantes de l'Exposition. Leurs calculs oscillent entre 300 et 600 francs. Espérons qu'ils se mettront bientôt d'accord sur un chiffre définitif. Rassurons-nous d'ailleurs : parmi ces innombrables « clous », il n'y en aura qu'un certain nombre de réellement intéressants. On pourra donc se les offrir pour une somme raisonnable.

Panoramas et dioramas sévissent avec une intensité prodigieuse, le cinématographe se dissimule sous des noms variés, la danse du ventre, quoique fort honorablement représentée, semble moins bruyante qu'en 1889. En somme, beaucoup de vieux neuf. Et, comme les moindres concessions ont été accordées à des prix exorbitants, comme certaines entreprises ont absorbé un capital double ou triple du capital prévu, méfions-nous des « affaires superbes » dont on pourrait, à brève échéance, nous offrir des actions.

JEAN-LOUIS.



ALIMENT DES ENFANTS



COMMENT ON FORME UNE FEMME DE CHAMBRE

IV

Si le bureau ou la table à écrire est particulièrement encombré de papiers dont on doit respecter le désordre, notre Julie, pour en enlever la poussière sans rien déplacer, fera usage d'un petit plumeau plat, dit de cheminée. C'est un des rares cas où l'époussetage est toléré ; car, en somme, le plumeau ne supprime pas la poussière, il ne fait que la déplacer. On peut encore, dans le cas spécial d'objets auxquels il ne faut pas toucher, jeter sur les tables, avant de commencer le ménage, des linges quelconques qui les préservent de la grosse poussière provoquée par le balayage. Le léger coup de plumeau suffit ensuite d'autant mieux.

Avant de refermer les fenêtres, il faut essuyer les vitres, à l'extérieur comme à l'intérieur. Ceci doit être fait sans omission tous les jours ; c'est ainsi qu'on a toujours de jolies fenêtres bien claires, quel que soit le temps qu'il fasse.

Les cadres sont légèrement essuyés avec un linge doux ; pour les dorures l'emploi journalier du petit plumeau est peut-être préférable, mais il faut un duvet très fin, pour que les barbes de la plume ne rayent pas l'or. Et il faut aussi promener le plumeau doucement, avec légèreté ; tout ceci, bien entendu, ne s'acquiert pas du premier coup, et il est nécessaire d'avoir des dispositions naturelles de soin et de préparations.

De même pour l'ordre à rétablir dans la pièce quand le ménage y est terminé : sièges à remettre à leurs places respectives, rideaux, à draper dans leurs plis, etc. Certains domestiques en prennent très vite la coutume si, les premières fois qu'ils le font, on leur explique que ce n'est pas une chose indifférente de mettre tel fauteuil à une place plutôt qu'à une autre. Expliquez bien que les embrasses ne doivent jamais être enfilées aux deux extrémités.

Tout ce que nous venons de dire, et qui paraît pourtant bien long, bien compliqué, ne s'applique qu'au ménage de tous les jours ; ce serait insuffisant pour le nettoyage à fond d'une pièce, auquel nous devons consacrer un chapitre spécial, dans la suite.

Julie ayant terminé le salon, petit salon ou cabinet, passe maintenant aux chambres à coucher.

Même ordre, en ce qui concerne l'arrangement du feu, s'il y a lieu. Après quoi, Julie va se laver les mains avant de toucher au lit, et revêt le grand tablier blanc à bavette, spécial pour cette partie de sa besogne et qui ne doit servir absolument qu'à ce moment. Si l'on veut garder du linge de lit très frais, des couvertures toujours neigeuses, il est indispensable que la domestique qui prend les draps et les couvertures contre elle pour les déposer et les remettre, qui, en tournant autour du lit, en frôle constamment la garniture, n'apporte aucun contact suspect. Aussi propre en apparence que soit sa jupe et son corsage, il est impossible qu'ils aient la netteté voulue, puisqu'ils reçoivent la poussière du ménage. Dans beaucoup de maisons soigneuses on ajoute des bouts de manches blancs, en percale, comme ceux de certaines marchandes, les charcutières par exemple, tenus par des élastiques. C'est très vite enfilé, et, pour ne pas les égarer ou les salir, on les serre dans une poche du tablier. Plus commode et plus rapide à revêtir, comme tenue de ce genre, est la grande blouse, en petite cotonnade très claire, que la femme de chambre passe pardessus ses vêtements et son tablier à petits carreaux, et qui, du coup, l'enveloppe toute, des pieds à la tête, et jusqu'au bout des bras. Un bouton à l'encolure, deux cordons à la taille et c'est fait. On a, naturellement un rechange de ces blouses qu'on donne à blanchir fréquemment. Cette combinaison est particulièrement pratique dans le cas où l'on fait aider la femme de chambre par la cuisinière ou une femme de service autre, ainsi qu'il arrive avec certains lits très larges ou dont les matelas sont plus nombreux ou plus lourds que d'ordinaire. C'est une espèce d'uniforme qui simplifie alors la question de

netteté dans l'habillement de l'auxiliaire également.

Tablier ou blouse, quand le lit est fait, doivent être serrés à part ; le mieux est de les suspendre dans l'endroit où sont rangés les oreillers. Et si ces derniers restent sur le lit, de trouver une place à l'abri de la poussière. Surtout ne point les accrocher à côté de tabliers ou linges « en train ».

On compte en moyenne une demi-heure pour le ménage d'une chambre à coucher très simple et où tout a été rangé avant que les domestiques n'y entrent. Expliquez à Julie que le lit est la principale affaire de cette pièce. Avant tout, la fenêtre étant ouverte, c'est par le lit qu'elle commencera. Les draps et les couvertures doivent être enlevés *séparément*, sans crainte d'avoir à déranger leurs plis, *au contraire*. C'est affaire d'hygiène, et tout doit être secoué, remué, absolument déplacé. Au fur à mesure, on les dépose sur deux sièges rapprochés à cet effet, devant la fenêtre ouverte. Recommandez à Julie de prendre les draps légèrement, et non pas à poignée, pour les chiffonner le moins possible ; de toujours déplier les couvertures qui souvent sont repliées sur elles-mêmes, à cause de leur excès de longueur. Bref, ne lui laissez jamais emporter du même coup le drap de dessus avec ses couvertures pour le replacer dans le même ordre sans avoir rien dérangé dans l'ordonnance du pliage. C'est un procédé expéditif mais absolument contraire, je le répète, aux lois de l'hygiène. Tous les jours, le bois, le fer ou le cuivre du lit doit être essuyé, intérieurement et extérieurement. Toutes les semaines seulement on essuie le sommier.

(A suivre)

M^{me} BELIN.

Préservez vos lainages et vos fourrures, parfumez votre linge avec la **Lavande ambrée de Bourbon**, envoyée franco aux lectrices du *Pot-au-Feu* en boîtes de 500 gr. 3 fr. 50 ; 250 gr. 2 fr. ; 125 gr. 1 fr. 25 ; et en sachets de 0 fr. 75 (8 fr. la douzaine), pour parfumer les armoires à linge. — Chez HENRY, à la *Pensée*, 5, faubourg Saint-Honoré, Paris.



CHIFFONS

Chez les couturières cette semaine : « Je voudrais un petit costume gentil... plutôt genre tailleur... pas lourd. . la jupe facile à relever surtout !... quelque chose qui ne prenne pas trop la poussière... » Et la vendeuse répond : « Parfaitement, madame le costume pour l'Exposition ! Toutes nos dames nous demandent la même chose en ce moment. »

Aux minces, aux jeunes, on offre le boléro ; aux autres, la jaquette. Il ne lui reste pourtant guère de basque à la jaquette actuelle, mais ces quelques centimètres d'étoffe prolongent la taille en faisant croire qu'elle est placée à l'endroit où s'arrête l'étoffe. De telle sorte qu'un boléro sur une femme mince et une jaquette sur une femme qui ne l'est pas, donnent à une très petite distance, à peu près la même impression de court et de dégagé. Cependant, il convient de noter que le boléro est en faveur encore plus croissante et qu'à moins d'embonpoint déclaré, on le préfère à la jaquette pour ce genre de petit costume. Il offre plus de ressource à la fantaisie pour les garnitures. Avec une jaquette, vous ne pouvez guère orner que les revers, et toute l'élégance est réservée au devant. Les revers mêmes ne sauraient beaucoup varier de formes sans tomber dans le genre exportation : pour être chic, une jaquette doit garder toujours une certaine allure classique. Tandis que ce

n'est pas la même chose avec le boléro : très court, et même échancré à la taille derrière, comme on le fait surtout cette saison, on peut y ajouter une ceinture drapée dont la couleur est déjà une note de fantaisie dans l'ensemble du costume vu de dos. Sur les épaules, on pose de grands cols en soie, en guipure qui élargissent les femmes que comblaient d'aise les manches ballon. Car nos manches sont plates, plates du haut, presque comme des manches d'homme. On a bien essayé, rue de la Paix, une tentative d'ampleur à mi-chemin, vers l'avant-bras, et les maisons secondaires ont suivi ; mais d'une façon générale, c'est peu apprécié, et personne n'en veut avec raison, car c'est bien laid. Imaginez que la manche, à hauteur du coude, est enserrée par une garniture se rapportant à quelque détail du costume : une bande incrustée, une application d'étoffe piquée, etc., qui forme une sorte de brassard d'où s'échappe l'étoffe en bouillonné pour venir se terminer ainsi au poignet, comme des manches de blouse ou de tablier d'enfant. C'est gauche, et la main qui sort de là-dedans a l'air tout bête, car notez bien que tout le haut du bras, depuis le coude, est absolument plat et collant.

Et les jupes ? Hélas, il faudra encore les relever pour trotter dehors, mais elles seront cependant moins embarrassantes que celles de cet hiver, car ce ne sont plus des plis qu'on vous propose, Madame. La jupe du costume Exposition est ronde ; elle fait plus que toucher terre, bien entendu, elle s'y appuie, mais d'une façon égale tout autour. Très collante aux hanches, avec un seul pli derrière, ou pas de plis du tout, elle est bien évasée du bas, et cette ampleur lui vient d'un volant en forme prenant à peu près à hauteur des genoux.

Cette coupe est encore ce qui donne le plus d'aisance pour relever commodément la jupe, quoi qu'on en dise ; la jupe toute droite, d'un seul morceau, bride et tire sur le côté et le devant quand on la relève, d'une façon incommode et disgracieuse.

Comme étoffes, des lainages gris beaucoup,

et gris très foncés. Même quand on n'est pas en deuil, il est très nouveau, très élégant, de prendre un léger corkscrew gris très foncé, presque noir, avec un intérieur de veste très pimpant et de porter là-dessus un joli chapeau tout enrubanné ou tout fleuri d'une teinte claire et gaie.

Ce genre de lainage se garnit de galons noirs — c'est un peu lourd à porter quand vient la chaleur — ou ce qui est plus nouveau et pratique, de plis formant des reliefs comme un gansé : l'étoffe est à peine prise et se tient ainsi toute droite. Je ne vous conseille ceci que dans le cas où vous vous faites habiller dans une très bonne maison, car c'est un travail qui demande une certaine habileté d'exécution. On orne ainsi tout le tour de la jupe, en suivant la forme du volant, qui pour être gracieux doit toujours aller en remontant derrière. La veste, ou le boléro, en sont également tout recouverts, et selon l'effet amincissant ou élargissant qu'on veut donner à l'ensemble, on dispose les plis dans des directions différentes, comme on le ferait avec des galons : le milieu du dos par exemple, pour une femme un peu forte, est strié sur la longueur, et les côtés le sont en diagonale. A une jeune fille très svelte on figure toute une série de losanges. Ces plis se brossent très bien, et le relief qu'ils produisent sur l'étoffe est une garniture très suffisante.

Il y a encore la jupe en lainage à damiers noirs et blancs, avec bandes piquées en taffetas noir, et le boléro en petit drap noir : très pratique, parce qu'on peut mettre le boléro avec autre chose. Un chapeau de crin jaune là-dessus, tout garni de taffetas cerise, ou fleuri de roses roses, des gants Suède, et n'ayez crainte, Madame, d'avoir l'air de prévoir un deuil, car vous serez bien dans la note voulue.

Le mohair est encore parfait pour ce genre de robe, parce qu'il ne prend pas la poussière, et ne craint pas quelques gouttes d'eau non plus. On en fait cette année de jolis, dont les reflets rappellent tout à fait la soie, et qu'on garnit d'applications en taffetas piqué.

C'est moins costume, plus « robe », et cela convient bien aux personnes qui n'aiment pas toujours le costume tailleur.

A. DE BOURGEOISIE.

BEAUTE SECRET RIDE EFFACÉE REPOUSSE RAPIDE, CHEVEUX, Cils et
GEORGIEUX P. 54, 1^{re} 3430, BEAUTY-MODES, 28, R. D'ASTORG

A propos de l'Exposition Culinaire

La 17^e Exposition Culinaire internationale a eu lieu le mois dernier aux Tuileries. Signalons parmi les produits de marque qui y ont obtenu la médaille d'or le Racahout des arabes Delangrenier. Cet aliment est trop connu pour qu'il soit nécessaire d'insister longuement. Disons seulement que sa création remonte à 1829 et qu'il compte par conséquent 70 années de succès, un véritable record ! C'est l'aliment de choix des nourrissons avant et pendant le sevrage ; c'est le meilleur déjeuner du matin pour les enfants pendant la croissance. Il est également recommandé à tous ceux qui ont besoin d'une nourriture à la fois légère et fortifiante : anémiques, convalescents, vieillards, etc.

LE VIN MARIANI

Les hygiénistes se demandent si les vingt ou trente mille tonnes de produits, provenant des pays les plus divers, que l'Exposition va offrir à nos curiosités n'auront pas quelque influence sur la santé publique. Ce scrupule est louable, et sans doute ces craintes sont chimériques. Néanmoins, certaines précautions doivent être prises. Et la plus sûre, c'est la protection de notre organisme par un tonique puissant, qui le défende contre une contamination possible. On sait que l'action préventive du délicieux vin Mariani est souverainement efficace. La vigueur qu'il répand, de proche en proche, dans toute l'économie, les contingents d'énergie et de résistance vitale que son régime multiplie constituent le meilleur antidote contre les micro-organismes dont l'Exposition de 1900 sera peut-être prodigue. Deux verres à bordeaux par jour de vin Mariani suffiront à nous rassurer.

COURRIER

Toute demande de renseignements doit être accompagnée d'une bande de journal ou, à la rigueur, lisiblement signée avec adresse.

Il est répondu dans la mesure du possible. Les recettes déjà parues ne sont résumées qu'exceptionnellement dans le courrier qui est plus spécialement réservé aux renseignements inédits et d'un intérêt général.

Nous ne pouvons envoyer de recettes par lettres.

Abonnée Charentaise. — Nous avons plusieurs fois traité de la génoise : 90 gr. farine, 100 sucre, 100 beurre, 3 œufs battus entiers, parfum quelconque.

Titi. — Punch au kirsch : mêler 1/2 litre kirsch à un sirop de 500 gr. sucre et 1/2 litre d'eau. Ne pas faire flamber, ce qui donne souvent un goût amer. Ajouter une légère infusion de thé vert si l'on ne craint pas d'avoir un punch un peu coloré.

Orléans. — On farcit les champignons au gras ou au maigre et l'on fait gratiner. — Les petits soufflés au fromage se font exactement comme les grands; il n'y a que la taille du moule à changer. — Il faut toujours un peu de jus de citron pour relever le parfum de l'orange. On peut supprimer le zeste si l'on veut une boisson plus douce. — Impossible.

Une abonnée Parisienne. — Carte non signée.

Pas de sais n. — Faisan à la Néva : faisan farci de foie gras et de truffes et glacé comme un choux-froid.

M. — Nous ne connaissons pas cette marque de chicorée.

M. D. — Beurre d'anchois : piler 3 anchois dé-sossés avec 100 gr. beurre et passer au tamis.

POTAGE JULIENNE MAGGI

Combien de fois vous est-il arrivé d'en manger sans vous en douter, et cela dans les plus grands restaurants ?

Mode d'emploi. — On émiette la tablette de Julienne dans 1/2 litre d'eau froide et on laisse cuire pendant 30 à 35 minutes. Ce potage, comme tous les potages Maggi, contient son assaisonnement. En vente chez tous les épiceries. Il existe 27 variétés de potages Maggi, légumes, pâtes, etc.

ROUENNAIS FARCIS

Nos abonnés peuvent, dès maintenant, nous demander des canetons rouennais farcis comme ceux que nous avons inaugurés il y a trois ans, et qui ont eu tant de succès.

Ces canetons, que nous livrons tout prêts à mettre à la proche, doivent être rôtis à feu un peu moins vif qu'une pièce non farcie :

40 à 45 minutes pour le type moyen.

45 à 50 — gros.

La meilleure façon de les servir est de dresser les morceaux en couronne autour du plat, avec la farce au milieu. Garnir le bord du plat de rondelles de citron.

Servir le jus dans une saucière, après y avoir délayé un peu de farce.

Nous pouvons livrer à Paris le jour même de la commande; mais à cause du grand nombre des demandes, nous saurons gré à nos abonnés de vouloir bien, autant que possible, nous les adresser la veille.

Prix

Moyen, pour 8 couverts : 7 fr. 50.

Gros, — 10 — 9 —

Emballage : 50 centimes pour 1, 2 ou 3 canetons.

Port en sus : colis postal de 3 kilos pour 1 caneton. Colis postal de 5 kilos, pour 2 canetons.

NOS PINTADES FARCIES

On peut nous demander des pintades farcies jusqu'à la fin du mois. Passé cette époque, les pintades devenant dures, nous n'en fournirons plus.

VELOUTINE Poudre de Riz Speciale
préparée au Bismuth.
Hygiénique, Adhérente, Invisibile.
CH. FAY Inventeur, 9, Rue de la Paix, Paris.

AVRIL GASTRONOMIQUE

POISSON

Après les cours exceptionnels de la semaine sainte, la marée est revenue à des cours normaux; les bienfaits de l'Exposition ne se font pas encore sentir.

Le saumon, toutefois, reste aussi cher, étant très demandé pour les nombreux mariages qui suivent le carême.

Les saumons entiers, dont les plus petits pèsent 5 ou 6 livres, valent de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le kilo; le saumon coupé vaut 10 à 12 francs. La truite saumonée n'a guère varié. Au-dessus de 3 kilos: 9 fr. 50 à 10 fr. le kilo; au-dessous de ce poids: 11 à 12 fr.

Petite truite de rivière: 9 à 10 francs le kilo.

Le turbot et la barbue sont chers! 5 à 6 fr. le kilo.

La sole varie de 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo.

Le bar vaut de 5 fr. à 5 fr. 50 le kilo; le mulet, 4 francs à 5 fr. 50.

Dorades: 2 fr. à 2 fr. 25.

Petit rouget de la Méditerranée: 6 francs le kilo.

Le colin se maintient aux environs de 2 fr. 50 le kilo. Les plus petits colins pèsent au moins 2 kilos.

Le merlan est toujours abondant: 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Le maquereau arrive: 70 à 80 centimes.

La langouste varie de 5 francs à 5 fr. 50 le kilo le homard, de 4 fr. 50 à 6 francs. Il va s'en faire une énorme consommation dans les restaurants, et nous pourrions voir bientôt des cours plus élevés.

L'aloise arrive encore en petite quantité: 5 à 6 fr. la pièce de 1 kil. 500 à 2 kil.

Les écrevisses sont un peu moins chères, mais pas très pleines. Petite écrevisse pour bisque: 12

CAUSERIE DU FOYER

Les idées de Blaise Pascal.

La véritable thérapeutique n'est pas une science s'appuyant simplement sur la physique et la chimie, elle doit s'inspirer surtout de la psychologie humaine et demander aux philosophes le secret de cette santé de l'âme et du corps, qui constitue le seul bonheur possible d'ici-bas.

Blaise Pascal, cet effrayant génie, comme l'appelle Chateaubriand, écrit dans ses *Pensées*: « Les hommes n'ayant pu guérir la mort, la misère, l'ignorance, se sont avisés, pour se rendre heureux, de n'y plus penser.

« Aussi on leur donne des charges et des affaires qui les font travailler dès la pointe du jour — et s'ils ont quelque temps de relâche, on leur conseille de l'employer à se divertir, à jouer, à s'occuper tout entier. »

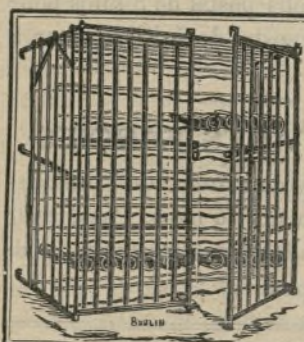
Permettre à l'homme de s'occuper toujours tout

entier, tel doit donc être le but de la thérapeutique usuelle.

Mais la force humaine n'y peut suffire sans le secours d'une thérapeutique hygiénique nouvelle, soutenant à la fois tous les organes, activant toutes les fonctions, assurant le renouvellement incessant de tous les tissus. La monothérapeutique si longtemps en usage a fait son temps; il faut, en une seule préparation, réunir la kola qui active la circulation, la coca qui sollicite l'appétit, le tanin, astringent puisant qui donne une sorte de massage interne à tous nos tissus, le quinquina qui règle les combustions internes trop rapides, l'iode qui récrépît les vaisseaux petits et grands, le phosphate de chaux, enfin qui répare le squelette et reforme le tissu maître, le tissu nerveux.

Cette préparation indispensable aux nécessités de la vie moderne existe depuis plusieurs années: c'est le *Vin Désiles*. Combien d'existences n'a-t-il pas sauvées, en permettant cette agitation perpétuelle qui, seule, fait supporter la vie.

Dr SANDREAU.



PORTE-BOUTEILLES EN FER BARBOU

52, rue Montmartre, PARIS

Pour ranger les vins avec ordre et économie de place, SECURITÉ contre les vols domestiques

MAISON SPÉCIALE D'ARTICLES DE CAVES

BOUTEILLES ET BOUCHONS, MACHINES À BOUCHER, PANIERS, ETC.

Médaille d'OR, Paris 1889.

Téléphone 115.53

Le Gérant: A. DESBOIS

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 257, RUE SAINT-MORIS.

AU COTILLON UNIVERSEL
Téléph. 263, 26. E. CARRÉ 120, Rue Amélot.
ACCESSOIRES POUR LE COTILLON